

# RESTAURANTFACHKRAFT

## KOMPETENZ MIT SYSTEM

### *Ihre Chance zum Lehrabschluss*

**Ausbildungsbeginn:** laufend  
**Ausbildungsdauer:** 36 Wochen  
**Wochenstunden:** 38 Wochenstunden  
**Ziel:** Stufenweise Ausbildung bis zur LAP



### KMS 1 - Basis

#### **Service Grundlagen:**

Sie erstellen ein Mise en Place und führen gängige Servicetätigkeiten von Getränken und Speisen durch.

#### **Frühstück:**

Sie führen alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Vorbereitung, dem Service, der Gästebetreuung und Nachbereitung eines Frühstücksservices durch.

#### **Speisen & Getränke Grundlagen:**

Sie bereiten einfache Heiß- und Kaltgetränke zu und informieren und beraten Gäste darüber.



### KMS 2 - Vertiefung

#### **Kaffeehaus:**

Sie führen grundlegende Tätigkeiten in einem Kaffeehaus, von Mise en Place, Gästeberatung und -betreuung sowie Zubereitung, Service und Abrechnung von Heißgetränken und Speisen durch.

#### **Restaurant Grundlagen:**

Sie führen grundlegende Tätigkeiten in einem Restaurant, von Mise en Place, Gästeberatung und -betreuung sowie Abrechnung, Service und Zubereitung von Speisen und Getränken vor dem Gast durch.

#### **Bar Grundlagen:**

Sie führen grundlegende Tätigkeiten in einer Bar, von Mise en Place, Gästeberatung und -betreuung sowie Zubereitung, Service und Abrechnung von Bargetränken durch.



### KMS 3 - Profi

#### **Restaurant & Bar Profi:**

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten in einem Restaurant, von Mise en Place, Gästeberatung und -betreuung sowie Abrechnung, Service und Zubereitung von Speisen, Getränken und Bargetränken vor dem Gast durch.

#### **Veranstaltungsmanagement:**

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit Planung, Organisation, Gästeberatung, Durchführung, Service, Abrechnung und Nachbearbeitung von gastronomischen Veranstaltungen durch.

#### **Service Wein Grundlagen:**

Sie führen alle grundlegenden Tätigkeiten im Zusammenhang mit Service, Gästeberatung und -betreuung und Präsentation von Flaschen- und Schaumweinen durch.

#### **Buchführung Service:**

Sie verbuchen einfache Geschäftsfälle unter Anwendung des Systems der doppelten Buchhaltung und führen eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung.

